

# Pikante Tomatensoße mit Paprika

Saucen&Marinaden » Saucen » Tomaten-Saucen

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 3 Zwiebel(n)
- » 3-4 Knoblauchzehe(n)
- » 1-2 rote Peperoni
- » 2 rote Paprika
- » 3-4 EL Olivenöl
- » 2 EL Tomatenmark
- » 1700ml Dosentomaten
- » 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 1-2 TL Oregano
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Peperoni und Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Peperoni und Paprika mitdünsten. Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen. Tomaten samt Saft, Brühe und Oregano zufügen, aufkochen. Tomaten etwas zerdrücken. Ca. 30min köcheln, öfter umrühren. Abschmecken.

Nährwerte: 70kcal/E2g/F4g/KH6g pro Portion

angelegt am: 18.04.2005

Rezept-Nr: 1808

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke